IDEEN WELT

Crêpe-Maker

Bedienungsanleitung

Modell Nr.: LW126

Einleitung

Dieses Gerät dient zum Zubereiten von Crêpe. Die Crêpe-Pfanne ist antihaftbeschichtet und lässt sich daher leicht reinigen. Crêpes können als Haupt- oder Nachspeise gegessen werden. Als Zutaten bei der Verwendung als Hauptspeise eignen sich insbesondere Pilze, Käse und Schinken. Für die Nachspeise eignen sich u. a. Marmelade, Haselnusscreme, sowie Zucker mit ein wenig Alkohol, wie Grand Marnier. Einige Rezepte sind in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt. Dieses Gerät sollte nicht zur Zubereitung von Lebensmitteln in anderer Form benutzt werden.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch! Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden!
2. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.
3. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und nur in Innenräumen. Verwenden Sie das Crêpe-Gerät weder im Freien noch im Badezimmer.
4. Das Crêpe-Gerät dient nur zur Zubereitung von Lebensmitteln.
5. Im Falle von unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
6. Vor erstem Gebrauch prüfen Sie bitte, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
7. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei den, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
8. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
10. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss dieses durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
11. Verhindern Sie eine Beschädigung des Netzkabels durch Quetschen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten und halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
12. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie das Anschlusskabel nicht um das Gerät.
13. Mit diesem Gerät darf kein Verlängerungskabel benutzt werden.
14. Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.
15. **ACHTUNG LEBENSGEFAHR!** Tauchen Sie das Gerät während des Reinigens oder des Betriebes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät nie unter fließendes Wasser oder andere Flüssigkeiten halten.
16. Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.
17. Führen Sie keine fremdartigen Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
18. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse.
19. Ziehen Sie vor jeder Reinigung, und falls das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker.
20. Stellen Sie das Gerät nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohle-Herd usw.). Halten Sie das Gerät von allen heißen Flächen fern. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern und geistig behinderten Personen.
21. Platzieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich ist.

22. Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen, oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
23. Das Gerät steht unter Strom, solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
24. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor Anschluss an das Stromnetz und der Anbringung von Zubehörteilen.
25. Die Benutzung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, können Verletzungen und Beschädigungen verursachen.
26. Verwenden Sie ausschließlich Original- , bzw. vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
27. Lassen Sie das Gerät an einem sicheren, von Kindern unzugänglichen Ort abkühlen.
28. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie die Crêpe-Pfanne nicht mit bloßen Händen.
29. **BRANDGEFAHR! BACKWAREN UND ANDERE LEBENSMITTEL KÖNNEN BRENNEN!** Das Gerät daher nie unbeaufsichtigt lassen. Das Gerät darf nicht mit leicht entzündlichem Material, z.B. Vorhängen, Textilien, Wänden u.ä., in Berührung kommen oder damit zugedeckt werden. Achten Sie bitte darauf, dass immer ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien eingehalten wird.
30. Sorgen Sie jederzeit für gute Belüftung während des Gebrauchs.
31. Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Gerät anderweitig von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **ACHTUNG!** Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät: **STROMSCHLAGGEFAHR!**
32. Das Gerät sollte nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem gesonderten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Spezielle Sicherheitshinweise

1. Die Crêpe-Pfanne des Gerätes wird sehr heiß. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
2. Es muss darauf geachtet werden, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen des Gerätes berührt.
3. Zum Verteilen und Entnehmen der Crêpes nur Werkzeuge aus hitzebeständigem Plastik oder Holz verwenden, um die Antihaftbeschichtung der Crêpe-Pfanne nicht zu beschädigen. Achten Sie darauf, dass die Werkzeuge keine spitzen oder scharfe Kanten aufweisen.

Dieses Gerät dient ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch und darf nicht für kommerzielle Zwecke benutzt werden.

Teile

1. Crêpewender
2. Teig-Verteiler
3. Netzkabel mit Netzstecker
4. Crêpe-Pfanne
5. Rote Kontrollleuchte
6. Grüne Bereitschaftsleuchte
7. Ein-/Ausschalter **I O**
8. Temperaturregler (Bereich 1 - 5)

Vor erster Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Sollten Transportschäden vorhanden oder der Lieferumfang unvollständig sein, so kontaktieren Sie Ihren Fachhändler.
- Heben Sie die Originalverpackung auf. Diese kann zum Transport oder Lagerung wieder genutzt werden. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial umweltgerecht gemäß den geltenden Vorschriften und machen Sie dieses Kindern nicht zugänglich.
- Legen Sie das Netzkabel **(3)** vollständig aus und verbinden Sie den Netzstecker mit einer entsprechenden Steckdose.
- Heizen Sie das Gerät zwei- bis dreimal ohne Lebensmittel auf, um Produktionsrückstände zu entfernen. Lassen Sie das Gerät pro Heizzyklus für ca. 3 - 4 Minuten eingeschaltet, wobei sich Gerüche und Rauch bilden können. Dies ist kein Grund zur Sorge, achten Sie aber auf ausreichende Raumbelüftung.
- Reinigen Sie nach vollständigem Abkühlen das Gerät wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Inbetriebnahme

Achtung: Keine Metallgegenstände bzw. Metallbesteck verwenden, wenn Sie die Crêpes wenden oder entnehmen, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen, hitzebeständigen, stand- und rutschfesten Ort auf. Die Standfüße sind mit rutschfesten Enden bestückt.
- Verbinden Sie den Netzstecker **(3)** mit einer passenden Netzsteckdose.
- Die besten Resultate können durch Vorheizen des Gerätes erzielt werden.
- Das Gerät für ca. 3 - 4 Minuten vorheizen lassen. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/ Ausschalter **(7)** auf Position **I** ein. Die rote Kontrollleuchte **(5)** schaltet sich ein und zeigt damit an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- **Achtung: Die Crêpe-Pfanne (4) wird während des Heizvorgangs sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.** Fassen Sie das Gerät während des Betriebs im Bereich der Crêpe-Pfanne **(4)** nur mit einem Topflappen an.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler **(8)** den gewünschten Temperaturbereich von 1 bis 5 stufenlos ein (1 = niedrigste Heizstufe, 5 = höchste Heizstufe). Bei erster Verwendung empfehlen wir, den Temperaturregler **(8)** auf Stufe 2 zu stellen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Bereitschaftskontrollleuchte **(6)** auf. Zu diesem Zeitpunkt können Sie den Teig auf die Crêpe-Pfanne **(4)** geben. Den Teig immer in die Mitte der Pfanne geben und dann umgehend mit dem Teig-Verteiler **(2)** in kreisenden Bewegungen gleichmäßig verteilen (Siehe Abbildungen unten).

Abb. 1

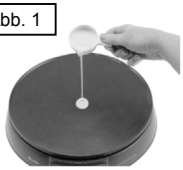

Abb. 2

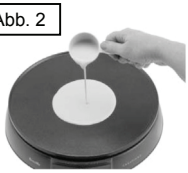

Abb. 3

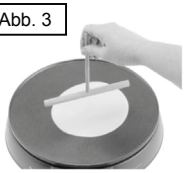

Abb. 4

- Die grüne Bereitschaftskontrollleuchte **(6)** schaltet sich während des Betriebs wechselweise ein und aus und zeigt damit an, dass die eingestellte Temperatur gehalten wird.
- Führen Sie den Crêpewender **(1)** unter den Crêpe und drehen den Crêpe auf die andere Seite. Lassen Sie den Crêpe solange backen, bis er goldbraun ist. Nicht überbacken!

- Nach der Benutzung des Gerätes, dieses mit dem Ein-/Ausschalter **(7)** auf Position **O** ausschalten und den Netzstecker **(3)** aus der Steckdose ziehen. Das Gerät an einem von Kindern unerreichbaren Ort vollständig abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen, das Gerät, wie im Abschnitt *"Reinigung und Pflege"* beschrieben, reinigen.

Falten, rollen und wickeln der Crêpes

Nachstehen einige Methoden zum Behandeln der fertigen Crêpes.

Falten

Rollen

Wickeln

Tips für schnelle Zubereitungen

- Geben Sie reichlich Butter mit Zitrone auf die Crêpes und verteilen dies gleichmäßig. Rollen Sie die Crêpes auf und servieren diese mit Eiscreme und/oder Schlagsahne.
- Geben Sie Haselnusscreme auf die fertigen Crêpes und rollen diese auf. Dies ergibt eine köstliche Zwischenmahlzeit.
- Vermischen Sie Marshmallows, Kokosraspeln, zerkleinerte Banane (in kleinen Würfeln) und ein wenig Sauerrahm. Geben Sie die Mischung in die Mitte des Crêpe, rollen diese auf und erwärmen den Crêpe im Ofen.

Rezepte

Grundrezept für Crêpes

Für ca. 10-12 Crêpes (20-22 cm Durchmesser)

1 1/2 Tassen / 225 g Weizenmehl
1/4 Teelöffel Salz
1 1/4 Tassen / 320 ml Milch
3 x 60 g Eier, kurz geschlagen
1 1/2 Esslöffel / 30 g Butter, geschmolzen
1 Teelöffel Vanille Aroma

- Mehl und Salz in einen Mischbehälter sieben.
- Milch, Eier, Butter und Aroma vermischen
- Nach und nach die zuvor vermischten Zutaten mit dem gesiebten Mehl vermischen, bis der Teig gleichmäßig vermischt ist.
- Heizen Sie die Crêpe-Pfanne auf Stufe 2 für 3-4 Minuten vor. Ca. 1/4 Tasse Teig in die Mitte der Crêpe-Pfanne geben. Den Teig schnell mit dem Teig-Verteiler in kreisenden Bewegungen verteilen, bis der gewünschte Durchmesser des Crêpe erreicht ist.
- Den Crêpe ca. 45-60 Sekunden backen lassen, bis der Crêpe nicht mehr verläuft und auf der Pfannenoberfläche leicht bewegt werden kann.
- Den Crêpewender unter den Crêpe führen und den Crêpe auf die andere Seite drehen. Den Crêpe solange backen, bis er goldbraun ist. Nicht überbacken!
- Den Crêpe mit dem Crêpewender von der Pfanne nehmen. Nehmen Sie ggf. einen zweiten Crêpewender zur Hilfe. Den Crêpe auf einen flachen Teller legen. Falls Sie mehrere Crêpes nacheinander backen und sie zwischenzeitlich auf einen Teller ablegen, empfehlen wir, zwischen den Crêpes eine Lage Backpapier o.ä. zu legen, um ein Anhaften der Crêpes zu vermeiden.

Spinat und Feta Crêpes

Für ca. 10-12 Crêpes
Für den Teig das Grundrezept für Crêpes verwenden

400 Gramm junger Spinat in Blättern, gewaschen und abgetrocknet
200 Gramm Quark
200 Gram Feta-Käse
1 Tasse feingeraspelter Parmesan-Käse
2 Eier (je ca. 60 Gramm), kurz geschlagen
1/2 Tasse fein in Ringe geschnittene Schalotten
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 Tasse Cheddar-Käse

- Bereiten Sie die Crêpes nach dem Grundrezept zu. Decken Sie die Crêpes ab und stellen diese zur Seite.
- Den Spinat in einer Pfanne mit etwas Wasser kochen, bis der Spinat weich wird. Den Spinat vom Herd nehmen und die Flüssigkeit ablaufen lassen. Den Spinat ein wenig drücken, um die verbleibene Flüssigkeit zu entfernen. Den Spinat grob hacken und zur Seite stellen.
- Quark, Feta-Käse, Eier und Schalotten in einen Behälter geben, die Zutaten nach Geschmack würzen und alles vermischen. Die Mischung dann in den Spinat einrühren.
- 2-3 Esslöffel der Käsemischung in die Mitte der Crêpes geben. Jeden Crêpe vorsichtig aufrollen, um die Füllung einzuschließen. Die Crêpes Seite an Seite in eine leicht gefettete Backform legen. Den Cheddar-Käse gleichmäßig über die Crêpes träufeln.
- Die Crêpes im vorgeheizten Ofen bei 180ºC für ca. 15-20 Minuten backen. Die Crêpes sollten durchgegart, leicht goldbraun und der Käse geschmolzen sein.

Mexican Chicken Crêpes (Crêpes mit Hähnchen)
Für ca. 10-12 Crêpes (20-22 cm Durchmesser)
Für den Teig das Grundrezept für Crêpes verwenden

1 Avocado, in Würfeln geschnitten
1 Esslöffel Zitronensaft
500 Gramm gegarte Hähnchenbrust, in feine Würfel geschnitten
1/2 Tasse geschnittene Schalotten
1 kleine grüne Paprika, fein gewürfelt
1 kleine grüne Chili, klein geschnitten, Saaten entfernt
1/2 Tasse geraspelter Cheddar-Käse
2/3 Tasse Sauerrahm
Salz und Pfeffer, nach Geschmack
1 Tasse Taco Sauce
1 zusätzliche Tasse Cheddar-Käse

- Bereiten Sie die Crêpes nach dem Grundrezept zu. Decken Sie die Crêpes ab und stellen diese zur Seite.
- Die Avocado-Stücke mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Hähnchen, Schalotten, Paprika, Chili, Käse und Sauerrahm, sowie die Avocado-Stücke vermischen. Nach Geschmack würzen und alles gut vermischen.
- 2-3 Esslöffel der Hähnchen-Mischung in die Mitte der Crêpes geben.
- Die Crêpes vorsichtig aufrollen, so dass die Mischung in den Crêpes bleibt.
- Die aufgerollten Crêpes Seite an Seite auf ein leicht gefettetes Backblech legen.
- Die Taco-Sauce gleichmäßig über die Crêpes verteilen. Danach einige Raspeln des Cheddar-Käses über die Crêpes geben.
- Die Crêpes im vorgeheizten Ofen bei 180ºC für ca. 15-20 Minuten backen. Die Crêpes sollten durchgegart, leicht goldbraun und der Käse geschmolzen sein.

Erdbeer-Himbeer Crêpes mit Quark
Für ca. 12 Crêpes
Für den Teig das Grundrezept für Crêpes verwenden

Quark-Füllung:
400 Gramm Quark
1/3 Tasse Sauerrahm
1/4 Tasse feiner Zucker
1 Teelöffel Vanille Aroma

Fruchtfüllung:
1 Tasse 250 ml Wasser
1/4 Tasse feiner Zucker
3 Teelöffel Weizenmehl
1 Esslöffel kaltes Wasser
250 Gramm Erdbeeren, gewaschen und geteilt, ohne Blatt
125 Gramm Himbeeren
Gesiebter Puderzucker für den Guss zum Servieren

- Bereiten Sie die Crêpes nach dem Grundrezept zu. Decken Sie die Crêpes ab und stellen diese zur Seite.
- Die Zutaten für die Quark-Füllung in eine Schüssel geben und alles gründlich vermischen. Die Mischung zur Seite stellen.
- Für die Fruchtfüllung, das Wasser und den Zucker bei geringer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Ständig umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Das Weizenmehl in Wasser einrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Die Mehlzubereitung unter ständigem Rühren in die Pfanne mit dem aufgelösten Zucker geben. Die Hitze erhöhen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Mischung dick wird (ca. 1-2 Minuten). Die Hitze verringern und die Fruchtzubereitung in die Mischung einrühren. Alles einmal kurz aufkochen (ca. 2-3 Minuten). Die Pfanne vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
- Ein Crêpe auf eine Servierplatte legen und mit 2-3 Esslöffel der Quarkfüllung bestreichen. 1 Esslöffel vom Saft der Fruchtzubereitung auf die Quarkmasse träufeln. Den Crêpe zur Hälfte falten und mit 1-2 Esslöffel der Fruchtzubereitung bestreichen. Dann nochmals falten, um ein Dreieck zu formen. Crêpe mit 1-2 Esslöffel Fruchtzubereitung garnieren. Den Vorgang mit den übrigen Crêpes und Zutaten wiederholen.
- Servieren Sie pro Person 3 zubereitete Crêpes auf einen Teller. Für 4 Personen sollten somit 12 Crêpes zur Verfügung stehen. Bestäuben Sie die Crêpes mit dem Puderzucker kurz vor dem Servieren.

Mango und Mascarpone Crêpes

Für ca. 12 Crêpes
Für den Teig das Grundrezept für Crêpes verwenden

1/2 Tasse hellen braunen Zucker
1 Esslöffel / 20 g Butter
2 große Mangos, ohne Schale, dünn geschnitten
350 Gramm Mascarpone

- Bereiten Sie die Crêpes nach dem Grundrezept zu. Decken Sie die Crêpes ab und stellen diese zur Seite.
- Den braunen Zucker, Butter und Wasser in einer antihaftbeschichteten Pfanne bei geringer Hitze erwärmen. Ständig umrühren, bis sich eine gleichmäßige Masse gebildet hat. Die Mango-Stücke hinzufügen und unter die Masse rühren. Die Masse für ca. 2-3 Minuten erhitzen.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und ca. 150 Gramm Mascarpone unter die Masse rühren.
- Die Pfanne auf den Herd stellen und die Masse kurz aufkochen. Die Hitze verringern und die Masse für ca. 2-3 Minuten sieden lassen, bis sie gleichmäßig und goldbraun ist. Die Masse ständig umrühren, damit sie nicht an der Pfanne klebt.
- Ein Crêpe auf eine Servierplatte legen, mit 2-3 Esslöffel Mascarpone und 3-4 Esslöffel der Mango-Mascarponemasse in einer Ecke des Crêpe bestreichen.
- Den Crêpe einmal zur Hälfte, dann nochmal einmal zur Hälfte falten, um ein Dreieck zu formen. Dies mit den übrigen Crêpes wiederholen.
- Einen Teil der Mango-Mascarponemasse und der separaten Mascarpone zum Servieren reservieren.
- Servieren Sie pro Person 3 zubereitete Crêpes auf einen Teller. Für 4 Personen sollten somit 12 Crêpes zur Verfügung stehen. Verteilen Sie die restliche Mango-Mascarponemasse auf die Crêpes und geben jeweils 1-2 Esslöffel Mascarpone hinzu.

Sie können statt der Mangos auch andere Früchte wie Bananen, Pfirsiche, Äpfel oder Ananas verwenden.

Mais und Kräuter Pfannkuchen
Für ca. 8 Pfannkuchen

1 Tasse/150 Gramm Mehl mit Backpulver versetzt
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
1 Dose (310 Gramm) Maiskörner, möglichst cremig
1/2 Tasse fein gehakte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch)
2 Teelöffel feiner Zucker
200 ml Milch
4 Eier (je ca. 60 Gramm), Eigelb und Eiweiß getrennt

- Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben.
- Mais, Kräuter, Zucker, Milch und Eigelb vermischen. Das gesiebte Mehl mit einem Schneebesen in die Mischung einrühren und gut vermischen.
- Eiweiß in einer separaten Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen aufschlagen, bis das Eiweiß fest ist. Das geschlagene Eiweiß mit einem Esslöffel unter die Maiskornmischung rühren.
- Das Crêpe-Gerät einschalten und auf Stufe 1-2 vorheizen. 2-3 Esslöffel der Mischung auf die geheizte Crêpe-Pfanne geben und die Mischung mit dem Teig-Verteiler auf ca. 10-12 cm Durchmesser verteilen.
- Den Pfannkuchen solange backen, bis dessen Oberfläche nicht mehr verläuft (ca. 1-2 Minuten) und der Pfannkuchen auf der Pfannenoberfläche bewegt werden kann.
- Den Crêpewender unter den Pfannkuchen führen und den Pfannkuchen wenden. Den Pfannkuchen goldgelb backen. Nicht überbacken!
- Den Pfannkuchen mit dem Crêpewender von der Crêpe-Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und warm halten. Wiederholen Sie den Vorgang mit der übrigen Mischung.

Die Mais und Kräuter Pfannkuchen mit Butter oder mit Rührei und gestreiften Speck heiss servieren.

Quark-Pfannkuchen mit Banane
Für ca. 8 Pfannkuchen

1 Tasse/150 Gramm Mehl mit Backpulver versetzt
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
250 Gramm Quark
1 Esslöffel feiner Zucker
200 ml Milch
1 Teelöffel Vanille Aroma
4 Eier (je ca. 60 Gramm), Eigelb und Eiweiß getrennt
4 feste Bananen, geschält und geschnitten
1 Glass Karamelsauce, nach Geschmack mit Vanille Eiscreme

- Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben.
- Quark, Zucker, Milch, Vanille Aroma und Eigelb vermischen. Das gesiebte Mehl mit einem Schneebesen in die Mischung einrühren und gut vermischen.
  Tipp: Als Variation zu den Zutaten kann auch eine Portion Heidelbeeren zugegeben werden.
- Eiweiß in einer separaten Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen aufschlagen, bis das Eiweiß fest ist. Das geschlagene Eiweiß mit einem Esslöffel unter die Quarkmischung rühren.

- Das Crêpe-Gerät einschalten und auf Stufe 1-2 vorheizen. 2-3 Esslöffel der Mischung auf die geheizte Crêpe-Pfanne geben und die Mischung mit dem Teig-Verteiler auf einen Durchmesser von ca. 10-12 cm verteilen.
- Den Pfannkuchen solange backen, bis dessen Boden goldgelb ist (ca. 1-2 Minuten) und der Pfannkuchen auf der Pfannenoberfläche bewegt werden kann.
- Den Crêpewender unter den Pfannkuchen führen und den Pfannkuchen vorsichtig wenden. Den Pfannkuchen goldgelb backen. Nicht überbacken!
- Den Pfannkuchen mit dem Crêpewender von der Crêpe-Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und warm halten. Wiederholen Sie den Vorgang mit der übrigen Mischung.

Die Quark-Pfannkuchen warm und mit geschnittenen Bananestücken zum Frühstück servieren. Alternativ die Quark-Pfannkuchen als Dessert mit einer Kugel Vanille Eiscreme und Karamelsauce servieren.

Pfannkuchen

Für ca. 12 Pfannkuchen

1 Tasse/150 Gramm Mehl mit Backpulver versetzt
1 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel feiner Zucker
1 Ei (ca. 60 Gramm)
250 ml Milch
1/2 Teelöffel Vanille Aroma
1 1/2 Esslöffel/30 Gramm Butter, geschmolzen

- Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel sieben.
- Milch, Vanille Aroma und Ei vermischen. Das gesiebte Mehl nach und nach mit einem Schneebesen in die Mischung einrühren und gut vermischen. 5 Minuten stehen lassen.
- Das Crêpe-Gerät einschalten und auf Stufe 1-2 vorheizen. 2-3 Esslöffel der Mischung auf die geheizte Crêpe-Pfanne geben und die Mischung mit dem Teig-Verteiler auf ca. 10-12 cm Durchmesser verteilen.
- Den Pfannkuchen solange backen, bis dessen Oberfläche nicht mehr verläuft (ca. 1-2 Minuten) und der Pfannkuchen auf der Pfannenoberfläche bewegt werden kann.
- Den Crêpewender unter den Pfannkuchen führen und den Pfannkuchen vorsichtig wenden. Den Pfannkuchen goldgelb backen. Nicht überbacken!
- Den Pfannkuchen mit dem Crêpewender von der Crêpe-Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und warm halten. Wiederholen Sie den Vorgang mit der übrigen Mischung.

Mini-Pfannkuchen

Für ca. 12 Mini-Pfannkuchen

1 Tasse/150 Gramm Mehl mit Backpulver versetzt
1 Prise Salz
2 Esslöffel feiner Zucker
1 Ei (ca. 60 Gramm), kurz geschlagen
190 ml Milch
1/2 Teelöffel Vanille Aroma
1 Esslöffel/20 Gramm Butter, geschmolzen

- Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel sieben.
- Ei, Milch und Butter vermischen. Das gesiebte Mehl nach und nach mit einem Handmixer oder Schneebesen in die Mischung einrühren und gut vermischen. Mischung 5 Minuten stehen lassen.
- Das Crêpe-Gerät einschalten und auf Stufe 1-2 vorheizen. 1 Esslöffel der Mischung auf die geheizte Crêpe-Pfanne geben und die Mischung mit dem Teig-Verteiler auf ca. 5-6 cm Durchmesser verteilen. Ungefähr 6 Mini-Pfannkuchen können zeitgleich auf dem Crêpe-Gerät gebacken werden.
- Die Mini-Pfannkuchen solange backen, bis Blasen auf deren Oberflächen erscheinen und platzen (ca. 1-2 Minuten), sowie die Mini-Pfannkuchen auf der Pfannenoberfläche bewegt werden können.
- Den Crêpewender unter die Mini-Pfannkuchen führen und die Mini-Pfannkuchen vorsichtig wenden. Die Mini-Pfannkuchen goldgelb backen. Nicht überbacken!
- Die Mini-Pfannkuchen mit dem Crêpewender von der Crêpe-Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und warm halten. Wiederholen Sie den Vorgang mit der übrigen Mischung.

Serviertipps:

- Die Mini-Pfannkuchen können zum Frühstück oder Nachmittags zum Kaffee serviert werden. Belegen können Sie die Mini-Pfannkuchen mit Marmelade und Schlagsahne.
- Mini-Pfannkuchen können auch kleiner zubereitet und als Appetithäppchen serviert werden. Belegen Sie die Mini-Pfannkuchen mit Sauerrahm, geräucherten Lachs, Kapern und fein gehakten Zwiebeln

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker **(3)** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät an einem von Kindern unzugänglichen Ort vollständig abkühlen.
- Hartnäckige Speisereste, wie z.B. angebrannter Käse, lassen sich nach kurzem Einwirken in Speiseöl entfernen. Betroffene Stellen mit ein wenig Speiseöl betupfen und für ca. 5 Minuten einwirken lassen. Die Crêpe-Pfanne **(4)** mit einem feuchten Lappen oder weichen Schwamm abwischen.
- Falls sich Lebensmittelreste aufgebaut haben, können Sie die betroffenen Stellen auch mit etwas Zitronensaft betupfen und danach mit einem feuchten Lappen abwischen.
- **Das Crêpe-Gerät keinesfalls in Wasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass kein Wasser in das Geräteinnere eintritt.**
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls scheuernde Reiniger und metallene oder spitze Gegenstände, auch nicht Benzin oder Lösungsmittel. Dies kann die Antihaft-Beschichtung beschädigen.
- Nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- Wickeln Sie das Netzkabel unterhalb des Gerätes auf und stellen es aufrecht hin, so dass es auf den rutschsicheren Füßen steht.
- Das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschützten Ort, aufbewahren.

Technische Daten

Netzbetrieb: 230V~ 50Hz
Leistungsaufnahme: 1000W

Umwelthinweis
Wenn das Gebrauchsende erreicht ist, machen Sie das Gerät unbrauchbar, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Kabel durchtrennen. Korrekte Entsorgung dieses Produktes Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

- **Wenn das Gebrauchsende erreicht ist, machen Sie das Gerät unbrauchbar, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Kabel durchtrennen.**
- Sorgen Sie für eine fachgerechte Entsorgung von Verpackungsmaterialien. Informieren Sie sich über Sammelstellen bzw. Mülltrennung bei Ihrer Kommune.

Erstickungsgefahr!
Halten Sie jegliches Verpackungsmaterial von Kleinkindern und Kindern fern.

Importiert durch:
Dirk Rossmann GmbH
Isernhägener Straße 16
30938 Burgwedel